

УДК 637.185

Чопик В., Чопик І. – ст. гр. ХК-41

Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя

ХАРЧОВІ АРОМАТИЗАТОРИ

Науковий керівник: ст. викладач Шпилик О.Б.

Харчові ароматизатори призначаються для покращення аромату і смаку харчових продуктів. Смак і аромат – найважливіші показники якості харчових продуктів. У свіжих натуральних продуктах вони обумовлені смаковими ароматичними речовинами, які містяться у фруктах і овочах. Смакові ароматичні речовини – це індивідуальні речовини із характерним запахом і смаком.

Смакові ароматизатори – це продукти, що являють собою суміші смакових ароматичних і інших речовин, виділені із сировини рослинного або тваринного походження з допомогою фізичних або біологічних методів.

Аромати багатьох натуральних продуктів є нестійкими, швидкозникаючими або такими, що можуть змінюватися при технологічній обробці. Деякі продукти не мають аромату за основної сировини. Це все обумовлює необхідність використання ароматизаторів.

Харчові ароматизатори містять у якості складових один або декілька із наступних компонентів: смакоароматичні препарати або їх суміші; натуральні, ідентичні натуральним або штучні смакоароматичні речовини або суміші таких речовин; технологічні ароматизатори; копильні ароматизатори. У склад ароматизаторів також входить рідкий розчинник – носій або сухий носій-наповнювач.

Введена така наступна класифікація ароматизаторів: натуральні; ідентичні натуральним; штучні.

До смакових ароматичних препаратів входять ефірні масла, екстракти ароматичних трав і пряностей, дистиляти, концентровані соки тощо.

На основі дослідних даних встановлено, що людина споживає смакових і ароматичних речовин, які поступають з ароматизаторами, в 20-50 раз менше, ніж таких же речовин, які містяться в натуральних продуктах без ароматизаторів. Тому на основі проведених підрахунків можна стверджувати, що споживання смакових ароматичних речовин, які потрапляють через ароматизатори, не може становити небезпеку для здоров'я людини.

Виробники харчових продуктів повинні регламентувати використання ароматизаторів в затверджених у встановленому порядку технологічних інструкціях по рецептурах і виготовленню цих продуктів. Використовуючи ароматизатори всі повинні пам'ятати, що їх дози не повинні перевищувати величин встановлених виробником. Не можна використовувати ароматизатори для усунення зміни аромату харчових продуктів, обумовлених їх псуванням або недоброякісністю сировини, а також внесення ароматизаторів в натуральні продукти для підсилення властивого їм природного аромату.

Застосування ароматизаторів дозволяє:

- створити широкий асортимент харчових продуктів, що відрізняються по аромату, на основі однотипної продукції;
- відновити аромат, частково втрачений при збереженні або переробці;
- підсилити натуральний аромат, який мають продукти;
- надати аромат продукції на основі деяких цінних в харчовому відношенні, що не мають аромату тощо.